

Kopenhag Smørrebrød Ringa

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 14/10

Smørrebrød, çavdar ekmeğini tereyağı, marine ringa, soğan, dereotu ve hardal sosla kaplayan Kuzey Avrupa açılış sandviçidir.

Malzemeler

- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 240 gr Marine ringa
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet K1rm soğan
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 3 yemek kaşığı Yoğurt

Yapılış

1. Çavdar ekmeklerinin üstüne ince tereyağı sürün.
2. Marine ringayı süzüp lokmalara parçalara ayırın.
3. K1rm soğanı ince halka doğrayın.
4. Hardal, yoğurt ve k1rm dereotunu sos yapın.
5. Ekmeklere ringa, soğan ve hardal sosu yerleştirin.
6. Dereotu serpip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği ince tereyağıyla kaplamak ringa suyunun ekmeği ıslatmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk tabakta limon ve dereotuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri

Hardal